



# GRODAN

## LUNCH

*Aujour d'hui*

DAGENS TIPS 165KR  
SERVERAS VARDAGAR 11.00-14.00

### MÅNDAG

Viltwallenbergare med ärtor, brynt Karl-Johansmör,  
rårörla lingon och potatispuré  
Game patties with mushroom butter, peas and mashed potatoes

### TISDAG

Rödvinsbräserad högrev med tryffelmaksatt potatispuré  
Red wine braised chuck with mashed potatoes flavoured with truffle

### ONSDAG

Halstrad uer med skaldjurssky, höstsvamp och potatisstomp  
Ocean perch with shellfish gravy, mushroom and mashed potatoes

### TORSDAG

Kalvfrikadeller med tomatsky, parmesan och linguini  
Veal frikadelles with tomato gravy, parmesan and linguini

### FREDAG

Helstekt oxfilé med Västerbottensost och rotfruktsgratäng  
Fillet of beef with Västerbotten cheese and root vegetable gratin

### VECKANS VEGETARISSKA 165KR

Risotto med säsongens svamp och inlagd pumpa  
Risotto with seasons mushrooms and pickled pumpkin

### OMELETT 175KR

Svartrökt skinka, Gruyère och sallad *Alltid på  
lunchen!*  
**OMELETTE 175KR**  
Smoked ham, Gruyère and salad



## FÖRRÄTTER

*Entrées*

### KALIXLÖJROM 250KR/300KR

ELLER

### 20G SVENSK STÖRKAVIAR 395KR

30g/50g, gräddfil, rödlök, rostad brioche, citron

### BLEAK ROE FROM KALIX 250KR/300KR

OR  
20G SWEDISH STURGEON CAVIAR FROM SMÅLAND 395KR

30g/50g, sour cream, red onion, roasted brioche, lemon

### FÄRSKA RÄKOR 160KR

Toast, aioli, citron

### SHRIMPS 160KR

Toast, aioli, lemon

### PELLE JANZON 205KR

Kalixlöjrom, oxfilé, äggula, rödlök, pepparrot, gräddfil

### PELLE JANZON 205KR

Kalix bleak roe, beef tenderloin, egg yolk, horseradish, crème fraîche

### ROQUEFORTGRATINERADE SNIGLAR 155KR

Surdegsbröd

### ROQUEFORT GRATINATED SNAILS 155KR

Sourdough bread

### HUMMERSOPPA 185KR

Mousseline på kammussla, svart Gotlandstryffel, krutonger

### LOBSTER SOUP 185KR

Scallop mousseline, black truffle from Gotland, croutons

### BUFFELMOZZARELLA 165KR

Tomat, vitløksbröd, basilika

### BUFFALO MOZZARELLA 165KR

Tomato, garlic bread, basil



Har du allergier eller frågor om våra ingredienser,  
fråga gärna vår personal.  
Do you have any allergies or questions regarding ingredients,  
please ask our staff.

Blötdjur så som musslor & ost är så kallade högriskslivsmedel  
och bör därför åtas med försiktighet.  
Oysters & mussels are so called high risk foods and  
therefore they should be eaten with caution.

## ALLTID PÅ GRODAN



*sedan 1985*

### KLASSISK RAGGMUNK 185KR

Rimmat fläsk, rårörla lingon

### POTATO CAKE 185KR

Salted pork, lingonberries

### KALVLEVER 225KR

Champinjoner, bacon, kaprisbär,  
portvinssås, äpple, potatispuré

### VEAL LIVER 225KR

Champignons, bacon, caprice berries,  
portwine sauce, apple, mashed potatoes

### FISKGRYTA 225KR

Räkor, musslor, aioli, krutonger

### FISH CASSEROLE 225KR

Shrimps, mussels, aioli, croutons

### GRODANS CLUBSANDWICH 195KR

Konfiterad kyckling, Nobis dressing, bacon, tomat, pommes frites

### CLUB SANDWICH 195KR

Chicken confit, Nobis dressing, bacon, tomato, French fries

### LÖVBIFF 215KR

Färskriven pepparrot, äggula, pommes frites

### MINUTE STEAK 215KR

Fresh grated horseradish, egg yolk, French fries



## FISK

*Poissons*

### RÖDTUNGA 195KR

Smörsås, fänkål, spenat, potatispuré

### SOLE 195KR

Butter sauce, fennel, spinach, mashed potatoes

### BAKAD FJÄLLRÖDING 295KR

Stuvade toppmurklor, madeira, sockerärter, potatispuré

### ARTIC CHAR 295KR

Creamed morels, madeira, sugar snaps, mashed potatoes

### RAGGMUNK MED LÖJROM 290KR/340KR

Kalixljrom (30g/50g), gräddfil,  
rödlök, citron

### POTATO CAKE WITH BLEAK ROE 290KR/340KR

Bleak roe from Kalix (30g/50g), crème fraîche,  
red onion, lemon

### GRODANS SKALDJURSPASTA 225KR

Linguini, räkor, musslor, pulpo, tomat, vitt vin, chili

### GRODANS SHELLFISH PASTA 225KR

Linguini, shrimps, mussels, pulpo, tomatoes, white wine, chili

### GARNITYR

Köp till eller byt ut

- TOMAT- & LÖKSALLAD 50KR
- POMMES FRITES 40KR
- BEARNAISESÅS 30KR
- ÅNGADE GRÖNSAKER 50KR
- VITLÖKSBRÖD 50KR
- CAESARSALLAD 60KR

### GARNITURE

Add or replace

- TOMATO & ONION SALAD 50KR
- FRENCH FRIES 40KR
- BEARNAISE SAUCE 30KR
- STEAMED VEGETABLES 50KR
- GARLIC BREAD 50KR
- CAESARSALAD 60KR

### MOULE MARINIÈRE 175KR/215KR

*vid tillgång*

Blåmusslor, schalottenlök, vitlök, vittvin, grädde, aioli

### MOULE MARINIÈRE 175KR/215KR

Mussels, shallot, garlic, white wine, cream, aioli



## HORS D'OEUVRES

### PIMENTO DE PADRON 60KR

PIMENTO DE PADRON 60KR

### TXISTORRA - BASKISK CHORIZO 80KR

TXISTORRA - BASQUE CHORIZO 80KR

### MARCONAMANDLAR 65KR

MARCONA ALMONDS 65KR

### OLIVER 45KR

OLIVES 45KR

